

特許協力条約

PCT

特許性に関する国際予備報告（特許協力条約第二章）

REC'D 09 SEP 2005

WIPO

PCT

(法第 12 条、法施行規則第 56 条)

[PCT36 条及び PCT 規則 70]

出願人又は代理人 の書類記号 P-040043	今後の手続きについては、様式 PCT/IPEA/416 を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP2004/012758	国際出願日 (日.月.年) 27.08.2004	優先日 (日.月.年) 29.08.2003
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. <input type="text"/> A23L1/10, 3/365, B65D85/50		
出願人（氏名又は名称） 株式会社ポーラスター		

1. この報告書は、PCT35 条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。
法施行規則第 57 条 (PCT36 条) の規定に従い送付する。

2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。

3. この報告には次の附属物件も添付されている。

a. 附属書類は全部で 4 ページである。
 指定されて、この報告の基礎とされた及び／又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び／又は図面の用紙 (PCT 規則 70.16 及び実施細則第 607 号参照)

第 I 欄 4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙

b. 電子媒体は全部で _____ (電子媒体の種類、数を示す)。
 配列表に関する補充欄に示すように、コンピュータ読み取り可能な形式による配列表又は配列表に関連するデータを含む。 (実施細則第 802 号参照)

4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。

第 I 欄 国際予備審査報告の基礎
 第 II 欄 優先権
 第 III 欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成
 第 IV 欄 発明の単一性の欠如
 第 V 欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
 第 VI 欄 ある種の引用文献
 第 VII 欄 国際出願の不備
 第 VIII 欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 29.06.2005	国際予備審査報告を作成した日 18.08.2005
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号 100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目 4 番 3 号	特許庁審査官 (権限のある職員) 中島 康子 電話番号 03-3581-1101 内線 3488 4N 8416

第I欄 報告の基礎

1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎とした。

この報告は、_____語による翻訳文を基礎とした。
それは、次の目的で提出された翻訳文の言語である。

PCT規則12.3及び23.1(b)にいう国際調査

PCT規則12.4にいう国際公開

PCT規則55.2又は55.3にいう国際予備審査

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。（法第6条（PCT第14条）の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。）

出願時の国際出願書類

明細書

第 1-3 1 ページ、出願時に提出されたもの
第 _____ ページ*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの
第 _____ ページ*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

請求の範囲

第 _____ 項、出願時に提出されたもの
第 _____ 項*、PCT第19条の規定に基づき補正されたもの
第 1-3, 5-9 項*、29.06.2005 付けで国際予備審査機関が受理したもの
第 _____ 項*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

図面

第 1/4-4/4 ページ/図、出願時に提出されたもの
第 _____ ページ/図*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの
第 _____ ページ/図*、_____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. 補正により、下記の書類が削除された。

明細書 第 _____ ページ
 請求の範囲 第 4 項
 図面 第 _____ ページ/図
 配列表（具体的に記載すること） _____
 配列表に関するテーブル（具体的に記載すること） _____

4. この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。（PCT規則70.2(c)）

明細書 第 _____ ページ
 請求の範囲 第 _____ 項
 図面 第 _____ ページ/図
 配列表（具体的に記載すること） _____
 配列表に関するテーブル（具体的に記載すること） _____

* 4. に該当する場合、その用紙に "superseded" と記入されることがある。

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条（PCT35条(2)）に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲 1-3, 5-9	有
	請求の範囲	無
進歩性 (I S)	請求の範囲 1-3, 5-9	有
	請求の範囲	無
産業上の利用可能性 (I A)	請求の範囲 1-3, 5-9	有
	請求の範囲	無

2. 文献及び説明 (PCT規則70.7)

請求の範囲1-3, 5-9は新規性、進歩性、産業上の利用可能性を有する。
上記請求の範囲記載の発明は、上部が解放されているプラスチック製の箱内寿司を配置することによって、先行技術であるプラスチックフィルムで包んだ包装冷凍寿司の問題点である作業性の悪さを解消するものである。

下記先行文献1-3には、上記の点の記載ないし示唆はない。

文献1 J P 3 2 2 9 7 6 6 B 2 (株式会社ポーラスター) 2001.09.17
文献2 J P 5 7 - 6 3 0 8 2 U (三菱樹脂株式会社) 1982.04.14
文献3 J P 1 - 2 0 6 9 6 1 A (ダイエー食品工業株式会社) 1989.08.21

日本国特許庁 29. 6. 2005

請求の範囲

1. (補正後) 内部が減圧状態にあり密封されている柔軟なプラスチック製の電子レンジ用の包装袋と、前記包装袋内に配置されている上部が開放されているプラスチック製の箱と、前記箱内に配置されている寿司とを備えており、前記プラスチック製の包装袋の内面が、寿司の上面に接触しており、前記プラスチック製の包装袋内において、寿司の周囲に空間が形成されており、前記包装袋、箱及び寿司は、共に凍結されて一体に形成されており、前記包装袋内の前記空間の容積は、解凍時において、寿司の容積の0.2乃至0.6倍の容積であることを特徴とする電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司。
2. (補正後) 箱は、平面形状が、角形、円形及び橢円形の箱、筒、盆又は皿であることを特徴とする請求項1に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司。
3. (補正後) プラスチック製の電子レンジ用の包装袋がナイロンフィルム及び前記ナイロンフィルムより厚いポリプロピレンフィルムの貼り合わせフィルムであることを特徴とする請求項1に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司。
4. (削除)
5. (補正後) 米飯成形体の上面又は内部に具を配置して寿司を形成し、この形成された寿司をプラスチック製の箱内に入れ、前記寿司を入れたプラスチック製の箱を、柔軟なプラスチック製の電子レンジ用の包装袋に入れて、脱気し密封して脱気された包装寿司を形成し、この脱気された包装寿司を冷凍温度に冷却されている冷媒により冷却して、前記包装寿司を構成する前記包装袋、箱及び寿司を共に凍結して一体に形成して脱気包装冷凍寿司を形成し、この形成された脱気包装冷凍寿司は、解凍時において、前記包装袋内の寿司の周囲に形成される空間の容積が、寿司の容積の0.2乃至0.6倍の容積であることを特徴とする電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司の製造方法。
6. (補正後) 箱は、平面形状が、角形、円形及び橢円形の箱、筒、盆又は皿である

ことを特徴とする請求項 5 に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司の製造方法。

7. (補正後) 請求項 1 乃至 3 の何れか一項に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司をマイクロ波加熱によって加熱することにより米飯成形体部分の長手方向端部露出部の少なくとも一部の温度を

30°C以上にさせて前記マイクロ波加熱を停止して、寿司の容積の0.2乃至0.6倍の空間を前記包装袋内の寿司の周囲に形成し、次いで、包装を解かずに、15分乃至1時間の間放置して、少なくとも米飯成形体部分から発生する水蒸気が寿司の周囲に形成されている空間に移動することにより、米飯成形体及び具を蒸らして、具及び米飯の部分の温度を15°C乃至30°Cにすることを特徴とする請求項1乃至3の何れか一項に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司の電子レンジによる調理方法。

8. (補正後) 請求項1乃至3の何れか一項に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司をマイクロ波加熱によって加熱することにより米飯成形体部分の長手方向端部露出部の温度を30°C以上にさせると共に、具部分の長手方向端部露出部の温度を20°C以上にさせて、前記マイクロ波加熱を停止して、プラスチック製の包装袋内の寿司の周囲に形成される空間の容積を、寿司の容積の0.2乃至0.6倍の容積とし、次いで、包装を解かずに15分乃至1時間の間放置して、少なくとも米飯成形体部分から発生する水蒸気が寿司の周囲に形成された空間に移動することにより、米飯成形体及び具を蒸らして、具及び米飯の部分の温度を15°C乃至30°Cにすることを特徴とする請求項1乃至3の何れか一項に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司の電子レンジによる調理方法。

9. (補正後) 請求項1乃至3の何れか一項に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司をマイクロ波加熱により加熱することにより米飯成形体部分の長手方向端部露出部の温度を30°C以上にさせると共に、具部分の長手方向端部露出部の温度を20°C以下にさせて前記マイクロ波加熱を停止して、プラスチック製の包装袋内の寿司の周囲に形成された空間の容積を、寿司の容積の0.2乃至0.6倍の容積とし、次いで15分乃至1時間の間包装を解かずに放置して、少なくとも米飯成形体部分から発生する水蒸気が寿司の周囲に形成された空間に移動することにより、米飯成形体及び具を蒸らして、具及び米飯の部分の温度を15°C乃至25°Cにすることを特徴とする請求項1乃至3の何れか一項に記載の電子レンジ対応の脱気包装冷凍寿司の電子レンジによる調理方法。

項1乃至3の何れか一項に記載の電子レンジ対応の包装冷凍寿司の電子レンジによる調理方法。